


# ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету

 Наталя КИРИЧЕНКО

“1 ” вересня 2023 року

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### БАРНА СПРАВА

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь

перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма

«Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет

економічний

(назва факультету)

2023 – 2024 навчальний рік

Робоча програма \_\_\_\_\_ дисципліни «Барна справа» \_\_\_\_\_ для  
(назва навчальної дисципліни)  
 здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою  
 «Готельно-ресторанна справа», спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа  
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

*Вікторія Дуга, ст. викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу*

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри \_\_\_\_\_ готельно-ресторанного та  
 туристичного бізнесу

Протокол від „ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року № 2


Схвалено науково-методичною комісією спеціальності

Протокол від „ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року № 2

Затверджено на Вченій раді факультету \_\_\_\_\_ економічного

Протокол від „ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року № 2

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ готельно-ресторанного  
 та туристичного бізнесу



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

„ 1 ” \_\_\_\_\_ вересня 20 23 року

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	<b>Рік підготовки:</b>	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		2-й	
Загальна кількість годин – 90		<b>Семестр</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи здобувача – 4	Освітній ступінь: <u>перший (бакалаврський)</u>	3-й	
		<b>Лекції</b>	
		22 год.	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		22 год.	
		<b>Лабораторні</b>	
		-	
		<b>Самостійна робота</b>	
46 год.			
<b>Індивідуальні завдання:</b>			
-			
<b>Вид контролю:</b> <b>залік</b>			

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:  
для денної форми навчання – 44/46  
для заочної форми навчання –

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

**Метою** вивчення дисципліни «Барна справа» є набуття теоретичних і практичних знань щодо організації роботи бару та сучасних тенденцій в обслуговуванні споживачів, застосування набутого досвіду в організації роботи закладів ресторанного господарства, при підборі обладнання та інвентарю, впровадженні нових методів приготування напоїв і методів обслуговування споживачів, а також основ зберігання і вживання алкогольних напоїв.

**Предметом** курсу «Барна справа» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті роботи бармена.

**Завдання** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- характеристиками барів і проблеми їх створення і функціонування;
- технологічних, технічних і соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи у сучасних умовах розвитку ресторанного господарства;
- формування продукції, яка випускається в барах;
- визначення кола обов'язків та правил роботи сомельє;
- вивчення основ складання винної карти.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

### **знати:**

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- технічне оснащення барів, умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- прийомами технології приготування напоїв і коктейлів;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- напрями формування функціональних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію коктейлів, особливості приготування коктейлів;
- визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- посадові обов'язки сомельє;
- матеріально-технічне забезпечення роботи сомельє, культуру споживання вина;
- технологію подавання вин, правила споживання вин.

### **уміти:**

- визначати тип і клас бару;
- підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
- підготувати бар до роботи;

- експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
- визначати склад інгредієнтів змішаних напоїв;
- визначати нові форми оздоблення і подачі напоїв;
- впроваджувати сучасні підходи, принципи і методи роботи сомельє у діяльність закладів ресторанного господарства;
- формувати винну карту ресторанного закладу;
- готувати напої та подавати їх споживачам;
- обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів;
- організовувати робоче місце сомельє;
- підбирати страви до різних сортів вин, обслуговувати гостей винами;
- організувати високий рівень обслуговування споживачів;
- забезпечити ефективне використання техніки, матеріальних та трудових ресурсів;
- організувати робочі місця для різних типів барів.

**Міждисциплінарні зв'язки.** Зазначена дисципліна тісно пов'язана з іншими профільними курсами, такими як:

**Пререквізити.** Для вивчення дисципліни здобувачам необхідні знання з наступних дисциплін: «Вступ до фаху», «Сервісологія», «Безпека життєдіяльності, основи охорони праці та цивільний захист», «Психологія», «Дизайн об'єктів ГР і Т бізнесу», «Правове регулювання ГРБ і Т бізнесу», «Основи індустрії гостинності та туризму».

**Постреквізити:** «Технології продукції ресторанного бізнесу», «Етикет міжособистісних комунікацій в ГРС», «Устаткування закладів ГРБ», «Економіка ГРБ», «Маркетинг в ГРБ», «Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Міжнародні системи управління якістю послуг ГРБ», «Захист прав споживачів», «Проектування об'єктів ГРБ».

### 3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
<b>Інтегральна компетентність.</b> Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.	
<b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	<b>РН 04.</b> Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.
<b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	<b>РН 02.</b> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.
<b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.	<b>РН 07.</b> Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.
<b>СК 02.</b> Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.	
<b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	<b>РН 10.</b> Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.
<b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	

### 4. Програма навчальної дисципліни

#### Змістова частина 1.

#### ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЛАДНАННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ

##### Тема 1. Предмет і зміст дисципліни «Барна справа»

Предмет дисципліни «Барна справа». Завдання дисципліни «Барна справа». Зміст дисципліни «Барна справа».

##### Тема 2. Класифікація та характеристика різних типів барів

Батьківщина та попередники барів. Бари у різних країнах. Види барів в Україні. Види барів за асортиментом напоїв та страв: молочний, пивний, винний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар тощо. Коктейль-бари. Коктейль-холи. Інші види барів: лобі-бар, пул-бар, паблік-бар, лонг-бар, снєк-бар, мобіле-бар, таб-бар і т.д. Нові види барів. Види безалкогольних барів: кафе-бари, салат-бари, фруктові бари, молочні бари, чайні бари, десерт-бари. Бари за часом роботи. Переваги відкриття смузі-барів в Україні. Вибір місця для фреш-бару.

### **Тема 3. Типи приміщень, меблювання та освітлення барів**

Характеристика виробничих приміщень. Правильний підбір і розташування обладнання. Мийка для виробничого посуду, складські приміщення з охолоджувальними і неохолоджувальними коморами. Обладнання в цехах відповідно до технологічного процесу та послідовності обробки сировини. Цех для санітарної обробки яєць. Заготівельний цех. Лінії для приготування холодних закусок із овочів, фруктів. Лінії для приготування холодних закусок із м'яса та риби. Заготівельні цехи в пивних барах та гриль-барах. Приміщення для миття виробничого посуду.

Планування торгових приміщень барів. Площа торговельного залу і виробничих приміщень. Робоче місце бармена: сектори. Схема розташування обладнання в барі. Барна стійка, її форма в залежності від розміру та конфігурації торговельного залу. Види розміщення барів. Оформлення торгової зали: інтер'єр, дизайн, підбір освітлення, меблів, встановлення перегородок. Елементи озеленення в плануванні.

Приміщення для миття столового посуду. Місця прийому використаного і видавання чистого посуду. Туалетні кімнати для відвідувачів і персоналу.

Меблювання барів. Меблі — один з ключових елементів концепції бару. Як вибрати меблі. Місця біля барної стійки. Барні стільці. Історія барного стільця. Барні стільці для літніх терас. Барні табурети. Барні столи. Як розмістити меблі в барі? Типові помилки розміщення меблів у барі. М'які меблі. Найпопулярніші види оббивки м'яких меблів. Дивани для бару, варіанти розміщення диванів.

Освітлення барів. Освітлення робочого місця бармена. Підбір світильників для барів. Інтенсивність світла, колір, кут падіння — їх вплив на самовідчуття гостей. Освітлення в створенні відповідного настрою. Освітлення і зовнішній вигляд страв. Світло, його вплив на наші смакові відчуття. Важливість зовнішнього вигляду ламп. Освітлення: як виділити смислові зони і розставити акценти. Світлодизайн у сучасних інтер'єрах барів. Світлодизайн, його функції.

### **Тема 4. Основне барне обладнання**

Барне обладнання: основні групи. Види професійного барного обладнання: барне обладнання технологічного характеру, нейтральне барне обладнання, теплове та холодильне барне обладнання. Вибір барного обладнання: на чому зосередити увагу? Станція бармена — важливість компонування робочого місця. Необідний перелік позицій станція бармена. Бази під кавоварки, фреш-станції, гірки з

підсвічуванням. Устаткування бару: корисні рекомендації. Ергономіка у виробничому цеху.

### **Тема 5. Механічне, теплове, холодильне обладнання та устаткування барів**

Теплове обладнання: електроплити, електрогрилі. Холодильне обладнання. Барні холодильники. Призначення барних холодильників. Фригобар (мінібар), барна холодильна шафа, настільна холодильна шафа. Винні шафи. Льодогенератори Льодоподрібнювачі, призначення та принцип роботи льодоподрібнювача. Міксери. Блендери професійні. Професійні сокодавки для твердих овочів та фруктів. Призначення та відмінності професійних сокодавок від побутових.

Професійні соковидавлювачі для цитрусових. Відмінності цитрусових соковидавлювачів. Промислові соковидавлювачі для цитрусових: автоматичні, напівавтоматичні, механічні. Гранітори. Сокоохолоджувачі. Особливості конструкції сокоохолоджувачів. Диспенсери для соку. Диспенсери для пива

### **Тема 6. Асортимент, призначення основного барного інвентарю**

Класифікація основного барного інвентарю. Шейкер. Снід-шейкер. Джигер. Джигери з ручкою, для вина, скляні, для еспресо. Джаг (пітчер), тонкощі його використання. Ручка для малювання на лате. Стрейнер, його види: хавторн стрейнер і джулеп стрейнер. Зестер. Ример – декоратор кромки келихів. Барні ложки. Ложки для каптестінгу. Ложки для абсенту. Мадлер. Ложки для морозива. Відро для шампанського (для охолодження вина). Чаша для пуншу (шампанського). Гейзери. Пробки.

## **Змістова частина 2.**

### **ХАРАКТЕРИСТИКА ОДНОКОМПОНЕНТНИХ НАПОЇВ. МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ. ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ТА ПРОДАЖІВ У БАРАХ**

### **Тема 7. Посадові обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Професійна етика бармена**

Посадові обов'язки та професійна етика бармена. Вимоги до бармена: психофізіологічні, санітарні, кваліфікаційні.

Організація робочого місця бармена. Санітарні вимоги до технологічних процесів приготування та відпускання закусок, страв, десертів, напоїв.

Підготовка до обслуговування гостей: підготовка до відкриття, підготовка та оформлення вітрини, підготовка продуктів, келихів, додаткового інвентарю. Способи продажу напоїв. Метод «Ялінка»: важливі деталі. Формула яскравого опису страви/напою. Заборонені фрази. Презентація страви, легенда. Зразковий зміст карти бару. Карти напоїв та вимоги до їх складання. Карта вин. Карта пива. Карта бару. Спеціальна карта чаю. Спеціальна карта кави. Правила естетичного оформлення барної вітрини.



## **Тема 8. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв**

Класифікація змішаних напоїв. "Короткі" і "довгі" напої. Змішані напої залежно від вмісту в них цукру. Класифікація змішаних напоїв за складом компонентів, за способом приготування, за призначенням, за температурою подачі. Аперитиви як численна група змішаних напоїв. Диджестиви. Безалкогольні компоненти для виробництва напоїв. Класифікацією напоїв, згідно Міжнародної Асоціації Барменів. Схеми «складання» напоїв. Коктейлі, довгі змішані напої (ДЗН), групові змішані напої. Характеристика основних групових напоїв: пуншів, глінтвейнів, грогів. Техніка наливання основних напоїв. Порційне наливання. Вільне наливання або фрїстайл. Комбінований спосіб наливання. Наливання за допомогою винних дозаторів. Техніка приготування змішаних напоїв. Приготування напоїв у шейкері, блендері, посуді для подавання, у змішувальній склянці. Стили роботи бармена: класичний, флейрінг і спід-міксинг. Основні правила оформлення напоїв.

## **Тема 9. Характеристика баз (однокомпонентних напоїв)**

Віскі. Горілка. Джин та ялівцевий напій. Текіла. Мескаль. Ром. Коньяк. Арманьяк. Бренді. Марко. Граппа. Лікери. Анісові настоянки (аперитиви на основі спирту). Вермути. Хінні настоянки. Вино. Подача та зберігання вина. Шампанське. Пиво.

## **Тема 10. Основи організації роботи сомельє. Винна карта**

Формування винного асортименту. Типи винної карти. Правила складання винної карти. Класична структура винної карти. Професійна підготовка сомельє. Оснащення робочого місця сомельє. Поняття декантації вина.

Історичні витоки винного етикету. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання білих та рожевих вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання молодих і легких червоних вин, червоних насичених вин, важких старих червоних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання міцних (кріплених) вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання солодких десертних вин, лікерних вин. Рекомендації щодо споживання, підбір посуду та температура подавання шампанських вин

## **Тема 11. Особливості продажів у барах**

Маркетингові ідеї для бару. Активність у соціальних мережах. Створення запрошень на заходи у фейсбуці. Застосування #hashtag. Анонс спеціальних акцій й конкурсів. Фотоконкурси. Створення вебсайту для бару. Музика для барів: вибір фонові музики для закладу. Вплив музики на атмосферу й обстановку в закладі. Вибір музичного оформлення закладу. Музика для персоналу.

#### 4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
<b>Змістова частина 1. ХАРАКТЕРИСТИКА, ОБЛАДНАННЯ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ</b>												
<b>Тема 1.</b> Предмет і зміст дисципліни «Барна справа»	4	2	-	-	-	2	8					
<b>Тема 2.</b> Класифікація та характеристика різних типів барів	8	2	2	-	-	4	6					
<b>Тема 3.</b> Типи приміщень, меблювання та освітлення барів	8	2	2	-	-	4	10					
<b>Тема 4.</b> Основне барне обладнання	8	2	2	-	-	4	8					
<b>Тема 5.</b> Механічне, теплове, холодильне обладнання та устаткування барів	8	2	2	-	-	4	8					
<b>Тема 6.</b> Асортимент, призначення основного барного інвентарю	8	2	2	-	-	4	8					
<b>ПКЗЧ 1</b>												
<b>Разом за змістовою частиною 1</b>	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>10</b>	-	-	<b>22</b>	<b>48</b>					
<b>Змістова частина 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОДНОКОМПОНЕНТНИХ НАПОЇВ. МЕТОДИ ПРИГОТУВАННЯ ЗМІШАНИХ НАПОЇВ. ТЕХНОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ТА ПРОДАЖІВ У БАРАХ</b>												
<b>Тема 7.</b> Посадові обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Професійна етика бармена	8	2	2	-	-	4	8					
<b>Тема 8.</b> Класифікація та способи приготування змішаних напоїв	12	2	4	-	-	6	8					
<b>Тема 9.</b> Характеристика баз (однокомпонентних напоїв)	10	2	2	-	-	6	8					
<b>Тема 10.</b> Основи організації роботи сомельє. Винна карта	8	2	2	-	-	4	8					
<b>Тема 11.</b> Особливості продажів у барах	8	2	2	-	-	4	10					
<b>ПКЗЧ 2</b>												
<b>Разом за змістовою частиною 2</b>	<b>46</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	-	-	<b>24</b>	<b>42</b>					
<b>Усього годин</b>	<b>90</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	-	-	<b>46</b>	<b>90</b>					

## 6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	<b>Тема 1.</b> Предмет і зміст дисципліни «Барна справа»	2	
2.	<b>Тема 2.</b> Класифікація та характеристика різних типів барів	2	
3.	<b>Тема 3.</b> Типи приміщень, меблювання та освітлення барів	2	
4.	<b>Тема 4.</b> Основне барне обладнання	2	
5.	<b>Тема 5.</b> Механічне, теплове, холодильне обладнання та устаткування барів	2	
6.	<b>Тема 6.</b> Асортимент, призначення основного барного інвентарю	2	
7.	<b>Тема 7.</b> Посадові обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Професійна етика бармена	2	
8.	<b>Тема 8.</b> Класифікація та способи приготування змішаних напоїв	2	
9.	<b>Тема 9.</b> Характеристика баз (однокомпонентних напоїв)	2	
10.	<b>Тема 10.</b> Основи організації роботи сомельє. Винна карта	2	
11.	<b>Тема 11.</b> Особливості продажів у барах	2	
	<b>Разом</b>	<b>22</b>	

## 7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	<b>Тема 1.</b> Предмет і зміст дисципліни «Барна справа»	-	
2.	<b>Тема 2.</b> Класифікація та характеристика різних типів барів	2	
3.	<b>Тема 3.</b> Типи приміщень, меблювання та освітлення барів	2	
4.	<b>Тема 4.</b> Основне барне обладнання	2	
5.	<b>Тема 5.</b> Механічне, теплове, холодильне обладнання та устаткування барів	2	
6.	<b>Тема 6.</b> Асортимент, призначення основного барного інвентарю	2	
7.	<b>Тема 7.</b> Посадові обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Професійна етика бармена	2	
8.	<b>Тема 8.</b> Класифікація та способи приготування змішаних напоїв	4	
9.	<b>Тема 9.</b> Характеристика баз (однокомпонентних напоїв)	2	
10.	<b>Тема 10.</b> Основи організації роботи сомельє. Винна карта	2	
11.	<b>Тема 11.</b> Особливості продажів у барах	2	
	<b>Разом</b>	<b>22</b>	

## 8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

## Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1.	<b>Тема 1.</b> Предмет і зміст дисципліни «Барна справа»	2	
2.	<b>Тема 2.</b> Класифікація та характеристика різних типів барів	4	
3.	<b>Тема 3.</b> Типи приміщень, меблювання та освітлення барів	4	
4.	<b>Тема 4.</b> Основне барне обладнання	4	
5.	<b>Тема 5.</b> Механічне, теплове, холодильне обладнання та устаткування барів	4	
6.	<b>Тема 6.</b> Асортимент, призначення основного барного інвентарю	4	
7.	<b>Тема 7.</b> Посадові обов'язки бармена та вимоги до його роботи. Професійна етика бармена	4	
8.	<b>Тема 8.</b> Класифікація та способи приготування змішаних напоїв	6	
9.	<b>Тема 9.</b> Характеристика баз (однокомпонентних напоїв)	6	
10.	<b>Тема 10.</b> Основи організації роботи сомельє. Винна карта	4	
11.	<b>Тема 11.</b> Особливості продажів у барах	4	
	<b>Разом</b>	<b>46</b>	

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальної дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможлиблюють тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного

завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

### **Перелік тем рефератів:**

1. Класифікація та характеристика різних типів барів
2. Організація праці обслуговуючого персоналу
3. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи
4. Основні правила обслуговування гостей
5. Матеріально-технічне забезпечення барів
6. Планування і технічне оснащення барів
7. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв
8. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин
9. Кулінарна продукція у винному барі
10. Рецептури і технологія приготування базових коктейлів
11. Спеціальні закуски для коктейль-барів
12. Характеристика десертного бару
13. Технологія приготування солодких страв у десертних барах і їх класифікація
14. Пивні і гриль-бари, їх торгівельно-виробнича діяльність
15. Організація роботи сомельє. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.
16. Обов'язки, правила, основні методи і форми роботи сомельє
17. Винна карта, особливості формування та основні вимоги
18. Історія розвитку виноробства
19. Загальна класифікація вин, правила дегустації
20. Поняття теруару. Вплив теруару на якість вина.
21. Характеристика та призначення основного інвентарю сомельє
22. Матеріально-технічне забезпечення винного погребу та приміщення для зберігання сигар
23. Характеристика та призначення основного посуду для подавання напоїв
24. Правила та культура споживання вина
25. Історичні витоки винного етикету

### **9. Індивідуальне завдання**

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

## 10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Барна справа» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

## 11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальної дисципліни тощо.

Дисципліна «Барна справа» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі отримують залік.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи) та підсумковий контроль (ПКЗЧ). Метод усного контролю: індивідуальне/фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали.

Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 100-та балам.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;
- самостійна робота – до 4 балів;
- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;
- участь в дискусії – до 2 балів.

### **Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів**

#### ***4 бали***

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посиляючись на першоджерела.

#### ***3 бали***

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

#### ***2 бали***

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

#### ***1 бал***

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посилянні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

## **Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів**

### ***4 бали***

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

### ***3 бали***

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

### ***2 бали***

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних завдань.

### ***1 бал***

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

## **Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів**

### ***4 бали***

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

### ***3 бали***

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

### ***2 бали***

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

### ***1 бал***

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє нерозуміння їх сутності, допущені помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише



окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

### Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з **12 завдань**, за які здобувач може набрати 6 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 балів).

5 балів» – здобувач дав не менше 90% правильних відповідей.

4 бали – здобувач дав не менше 70% правильних відповідей.

3 бали – здобувач дав не менше 50% правильних відповідей.

2 бали – здобувач т дав менше 50% правильних відповідей.

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

#### Підсумковий контроль

Підсумкове оцінювання знань здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється у формі підсумкового контролю. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у формі заліку дорівнює сумі всіх балів, які здобувач отримує за поточну успішність, виконання самостійної роботи та виконання поточних контрольних робіт.

### 12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне оцінювання і контроль змістових частин (бали)													Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1							Змістова частина 2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	ПК ЗЧ 1	T7	T8	T9	T10	T11	ПК ЗЧ 2	
Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 17	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 6	Max 17	Max 100

T1, T2 ... T11 – теми змістових модулів.

### 13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

## 14. Методичне забезпечення

Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є:

1. Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
2. Конспект лекцій з дисципліни «Барна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. – Херсон, 2023. 70 с.
3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Барна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / В.О. Дуга. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 48 с.
4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Барна справа» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / В.О. Дуга. Херсон: ХДАЕУ, 2023. 35 с.

## 15. Рекомендована література

### Основна

1. Pippa Guy. Let's Get Fizzical. DK, 2018. 144 p.
2. Wine: A Tasting Course. Jamie Goode Marnie Old, Dorling Kindersley, 2021. 256 p.
3. Барна справа та мистецтво бариста: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол - Київ: Вид-во «Каравела», 2022. – 164 с.
4. Корсак Р., Малець В., Годя І. Ресторанний сервіс: стандарти. Практичний посібник ресторатора. – Карпатська Вежа, 2020. – 145 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / Барна М.Ю., Мельник І.М. та ін. [за заг. редакцією В. Я. Брича]. – К. : Ліра-К, 2019. – 484 с.
6. Основи барної справи та робота сомельє: навч. посіб. / С.В. Майкова, О.Б. Маслійчук, Н.Я. Сусол. Київ : Видавець ФОП Піча Ю.В., 2022. 124 с.
7. Ощипок І. М. Барна справа: навч. посіб. К.: Магнолія, 2021. 286 с.
8. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб./ С.В.Майкова, О.М. Вівчарук, О.Б. Маслійчук, Х.Є. Подвірна - Львів: ЛНУ ім. Івана Франка, 2023. – 325 с.
9. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: підручник. 2-ге вид. К.: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.
10. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів: Афіша, 2019. 352 с.
11. Свідло К. В. Кавовий сервіс : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 – Готельно-ресторанна справа / К. В. Свідло, Л. К. Карпенко ; Харків. нац. ун-т

### Додаткова

1. ДБН В.2.2-17:2006. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення
2. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zumf.com/doc/449/>.
4. Chilling Cocktails. Jason Ward. Orange Hippo!, 2021. 144 p.
5. The Cocktail Workshop, Adam Erace Steven Grasse, Running Press, 2021. 216 p.
6. Вино без правил. Анна Євгенія Янченко, Вид-во: Віхола, 2021. 296 с.
7. Вудс Р. Коктейлі від @the\_cocktailguу. Вид-во: ЖОРЖ, 2022. 176 с.
8. Книга бармена. Основи приготування коктейлів, Джеффри Моргенталь, Марта Голмберг, Вид-во Старого Лева, 2021. 288 с.
9. Корсак Р., Колісник Г., Годя І. Формування культури ресторанного обслуговування / Р. Корсак, Г. Колісник, І. Годя // Актуальні питання гуманітарних наук. – 2020. – Випуск 29. – С. 102 – 106.
10. Стефенсон Т. Одіссея віскі: допитливий бармен про солодове, житнє і бурбон. Вид-во: Vivat, 2021. 288 с.

### Інформаційні ресурси

1. Barout – перший український онлайн-журнал про барну культуру. – Режим доступу: <https://barout.media/>
2. PostEat – профільне гастрономічне видання для прогресивних людей з європейськими цінностями, які хочуть бути в курсі головних гастроподій України та світу. – Режим доступу: <https://posteat.ua/o-nas/>
3. Всеукраїнська Асоціація Барменів (AUBA). – Режим доступу: <https://auba.com.ua/>
4. Журнал «Академія гостинності». – Режим доступу: <http://hotel-rest.com.ua>
5. Журнал «Готельний та ресторанний бізнес». – Режим доступу: <http://prohotelia.com/magazine/>
6. Журнал «Ресторатор». – Режим доступу: <http://www.restorator.ua>
7. Новини сфери гостинності. – Режим доступу: <https://tourism-book.com>